

015

**UTILIZAÇÃO DE CULTURA STARTER PRODUZIDA EM MEIO DE CULTURA DE PLASMA SUÍNO PARA ELABORAÇÃO DE EMBUTIDO TIPO SALAME DE CARNE DE CABRA.***Daniele Hubner Bonfada, Guiomar Pedro Bergmann, Carla Mecca Giacomazzi, Renata Tomasini Scipioni, Elisa Tesser, Ana Paula de Araújo, Liris Kindlein (orient.) (UFRGS).*

A carne caprina é uma das carnes vermelhas com menor teor de gordura e colesterol, além dos elevados níveis de proteínas e ferro comparadas com as demais. A carne proveniente de animais considerados de descarte são pouco valorizados devido às suas características sensoriais, tais como aroma e sabor acentuados, tornando-se assim menos atrativas para o consumo *in natura* (BESERRA, 1999). Uma alternativa para agregar valor a esta carne é a fabricação de embutidos, onde são adicionadas culturas *starters*, temperos e condimentos melhorando suas características organolépticas. Culturas *starters* são preparações que contém microrganismos ativos ou latentes que desenvolvem atividades metabólicas desejadas assegurando ao produto cárneo confiabilidade em termos de saúde pública, em menor tempo de fermentação, obtendo-se um produto final de qualidade, com aroma, textura e sabor constantes. O sangue suíno é rico em nutrientes, em especial proteínas, sendo um ótimo componente para produção de meios de cultura, além disso, o aproveitamento do excedente de sangue dos abatedouros diminuirá os custos na produção de meios de cultura, bem como a poluição do meio ambiente. O presente estudo tem por objetivo inserir culturas *starters* produzidas com ou sem plasma suíno em salames defumados de carne caprina. Serão elaborados 3 lotes de salames: Controle (C), adição de cultura *starter* produzida utilizando meio de cultura de plasma suíno (L1) e, adição de cultura *starter* comercial (L2). O plasma, obtido de suínos abatidos em frigorífico sob Inspeção Federal, será utilizado para elaboração do meio de cultura (1%) para propagação da cultura *starter* segundo metodologia de Barboza *et al.* (1997). Serão avaliadas características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais segundo legislação vigente. (BIC).